

8月24日はドレッシングの日【ケンコーマヨネーズ×ぐるなびコラボ】
「世界を旅するドレッシング」を使ったメニューを都内飲食店で展開
8月21日(金)から9月27日(日)まで期間限定で提供

発信番号:26-22

ケンコーマヨネーズ株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役:炭井 孝志、以下「当社」)は、当社が制定した記念日である8月24日のドレッシングの日に合わせ、株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:杉原 章郎)とコラボし、8月21日(金)から9月27日(日)までの期間限定で、東京都内の飲食店3店舗にて当社商品「世界を旅するドレッシング」を使ったメニューフェアを実施します。

「世界を旅するドレッシング」は、“世界をめぐる味が、食を豊かに華やかに”をコンセプトに、世界各国で親しまれている、その土地ならではの美味しさをお届けするドレッシングのブランドです。

ドイツ最北端に位置するヨーロッパで有名なリゾート地「シルト島」をイメージして作られた、たまねぎの美味しさを存分に味わえる『世界を旅するドレッシング シルタースタイル ～シルキーオニオン～』、メキシコの伝統ある調味料である燻製唐辛子「チポトレ」の風味を楽しめる『世界を旅するドレッシング チポトレ ～スモーキーホットチリ～』の2品を2026年5月に発売し、外食・中食など業務用のお客様を中心に大好評いただいております。



今回のコラボは、「世界を旅するドレッシング」の認知拡大および新たな活用事例の創出を通じて、当社の提案する“サラダ料理”の楽しみ方や新たな食シーンの提案を広げていくことを目的に実施します。それぞれの商品コンセプトをもとに、じゃがいもや豆など現地で親しまれている食材を取り入れながら、素材との組み合わせや調理方法を工夫し、ドレッシングの味わいをいかしたオリジナルメニューを各店舗にて開発・提供いただきます。各店舗ならではの多彩なアイデアで、まるで世界を旅するような新たな食体験をお届けします。



メニューの一例:シルキーオニオンニョッキ

さらに、より多くの方に本コラボをお楽しみいただくため、期間中、対象メニューをご注文いただき、WEBアンケートに回答いただいた方に「世界を旅するドレッシング」を1本プレゼントします。(※)

当社は、本コラボを通じて、お客様に世界の食文化に触れる楽しさや新たな味わいとの出会いを提供するとともに、ぐるなびとの連携により、飲食店の発想と当社商品の魅力を掛け合わせ、外食ならではの体験価値の創出に取り組みます。

また、今後も、食のプロフェッショナルとの共創を通じて、商品の新たな魅力や価値を発信し、食の美味しさと楽しさをお届けすることに努めてまいります。

※「世界を旅するドレッシング」「旅ドレ」「シルタースタイル」「サラダ料理」はケンコーマヨネーズ株式会社の登録商標です。

※店舗によりプレゼント対象商品や配布条件が異なる場合がございます。

■ Press Release



■店舗・メニュー詳細

《ちょい飲み酒場 イケバル》

住所	東京都豊島区東池袋 1-14-12 第2SSビル B1・1F
営業時間	月～日・祝日 14:30～23:00

①シルキーオニオンニョッキ



揚げニョッキのカリもち食感とシルキーオニオンは相性抜群！
満足感たっぷりの一皿をぜひご賞味ください。

②ひよこ豆と鶏挽肉のトルティーヤ～スモーキーホットチリ～



旨みたっぷりの鶏挽肉とホクホクひよこ豆に、スモーキーホットチリの刺激がクセになる！食べやすくカットしたトルティーヤで、お酒との相性も抜群です。

《直火焼と旬菜 cache-cache》

住所	東京都中央区八重洲 1-5-14 八重洲ターミナルホテル 2F
営業時間	月～金 昼の部 11:30～14:30 (L.O.14:00) 夜の部 17:00～23:00 (L.O.21:30)

①ポテトと海老のシルト風サラダ



シルキードレッシングを使用した素材を引き立てるサラダです。

②4種ビーンズと鶏ささみのサラダ ガレット仕立て



スモーキーホットチリドレッシングを使用したスパイシーなサラダです。

《APRON The DINER》

住所	東京都千代田区鍛冶町2丁目10-3 アパホテル神田駅前 1F
営業時間	月～金 モーニング 7:00～10:00 (L.O.9:30) ランチ 12:00～14:30 (L.O.14:00) ディナー 17:00～23:00 (L.O.22:00、ドリンク L.O.22:30) 土 モーニング 7:00～10:00 (L.O.9:30) ディナー 17:00～23:00 (L.O.22:00、ドリンク L.O.22:30)

①昼:旨辛！チリコンカンタコライス



スパイシーなチリコンカンをご飯にたっぷりとせた、満足感抜群のタコライスは。

②夜:チリコンカン メキシカンタコス風



スパイス香る自家製チリコンカンを、トルティーヤに包んで楽しむ一皿。シャキシャキ野菜と濃厚チーズが絶妙に調和した、食べ応えのあるメキシカンスタイルです。

③夜:チリコンカン ナチョスチップ添え



熱々のチリコンカンにナチョスチップを添えました。ディップしても、のせても美味しい、お酒がすすむシェアにもぴったりの一品です。

■ Press Release



■「世界を旅するドレッシング」について

「世界をめぐる味が、食を豊かに華やかに」をキャッチコピーに、世界各国で親しまれている、その土地ならではの美味しさをお届けするブランドです。まるで各国を旅している気分世界の味わいをお楽しみいただけます。手軽に特別感を付与し、非日常の食体験をお届けします。

世界を旅するドレッシング

シルタースタイル ～シルキーオニオン～



ドイツ最北端に位置するヨーロッパで有名なリゾート地「シルト島」をイメージして作られた、たまねぎの美味しさを存分に味わえるドレッシング。なめらかでシルキーな食べ心地をご堪能いただけます。上品な乳白色が食材の色を引き立て、料理を華やかに仕上げます。

世界を旅するドレッシング

チポトレ ～スモーキーホットチリ～



メキシコの伝統ある歴史の中で生まれ、現代でも欠かせない調味料となった燻製唐辛子「チポトレ」の風味を楽しめるドレッシング。スモーキーな香りとまろやかな辛味を満喫していただけます。多彩なスパイスが生み出す複雑な旨味と奥深い味わいで、あらゆるサラダを魅力的に仕上げます。

※容量:いずれも500ml・賞味期間:製造日+150日

■8月24日 ドレッシングの日について【特設サイトは[こちら](#)】

ドレッシングは、サラダを食べるときにかけただけでなく、パスタソースやタレ、料理の味付けにも使われるなど、利用方法が多様化しています。ドレッシングの幅広い活用方法や、ドレッシングを使用したメニュー提案を多くの方にご案内し、より豊かな食生活をご提案するために、当社が2016年に制定した記念日です。ドレッシングは野菜にかけて使用することが多いことから、831(やさい)にかける(かけ算をする)→「 $8 \times 3 \times 1 = 24$ 」で24日を、また、カレンダーで見ると「野菜の日(8月31日)」の真上にあるのが8月24日であることから、野菜にドレッシングをかける様子をイメージし、8月24日を「ドレッシングの日」と制定しました。

8 August

1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	やまの 831 の日 の上		

株式会社ぐるなび 会社概要

本社所在地 : 東京都千代田区有楽町 1-1-2 日比谷三井タワー11F
代表取締役社長 : 杉原 章郎
設立 : 1989 年 10 月
事業内容 : パソコン・スマートフォン等による飲食店等の
情報提供サービス、飲食店等の経営に関わる
各種業務支援サービスの提供、その他関連する事業
URL : <https://corporate.gnavi.co.jp/>



■会社概要

社名 : ケンコーマヨネーズ株式会社
代表者 : 代表取締役 炭井 孝志
所在地 : 東京都千代田区麹町五丁目1番地
麹町弘済ビルディング(東京本社)
創立年月 : 1958 年 3 月
資本金 : 54 億 2,403 万円(2026 年 3 月末時点)
主な事業内容 : マヨネーズ・ドレッシング類、サラダ・総菜類、
タマゴ加工品等の食品製造販売

■報道関係の方のお問い合わせ

コーポレートコミュニケーション室
広報 IR 部 広報 IR 課

TEL : 03-5962-7820
FAX : 03-5275-0563
E-MAIL: kouho@kenkomayo.co.jp
URL : www.kenkomayo.co.jp